

HOKKAIDO KUMA BOKUJO

日式洋食料理



MENU

kuma.dingji.com.tw

簡能牧場 HOKKAIDO KUMA BOKUJO

以憨厚、親切的饕熊為代表 「熊牧場」是牠的最愛食譜——選用北海道濃郁的哈克雷特起司、 台灣在地蜂蜜及健康香醇優格 調和出香濃獨特的日式洋食餐點, 使每道料理風味十足。 「熊牧場」堅持用高品質的食材與饕熊式 服務為同好饕友呈現美味。

日本北海道 哈**克雷特起司**



起司控不能錯過的味道!

獨家選用日本北海道濃郁哈克雷特起司, 質地Q單綿窓,濃郁奶香,在火上烤到溶化, 加上台灣在地蜂蜜淡雅花香清爽不甜膩 及健康香醇優格調和香濃獨特的日式洋食餐點, 使每道料理皆具獨特風味,令人欲罷不能。



活力早餐

BREAKFAST TIME

9:00 am -11:00 am

陽光早餐 \$160

Sunny Day Breakfast 香煎培根/鮮炒磨菇/蔬菜沙拉 (三選一) 搭配厚片吐可果醬及兩顆太陽蛋, 带來陽光的早晨!

鮪魚鮮蔬三明治早餐 \$150

Tuna & Vegetable Sandwich with Mushroom 炒野菇/薯條/蔬菜沙拉 (三選一) 鮪魚沙拉 與豐富的蔬菜夾心,健康十足!

燻雞三明治早餐 \$150

Smoked Chicken Sandwich with Mushroom 炒野菇/薯條/蔬菜沙拉(三選一)

烤吐司夾燻雞片,搭配生菜和蕃茄片,譬富又可口!

小太陽早餐 \$120

Solar Breakfast

香烤鮮奶厚片搭配雨顆太陽蛋,抹藍莓果醬/奶油,元氣滴滿再出發。





燻雞三明治早餐

Smoked Chicken Sandwich with Mushroom



附飲品7擇1

可免費續第2杯

錫蘭紅茶® 伯爵紅茶® 美式咖啡®® 藍莓蘋果醋®
*可補差額升級其他飲品(不可擴杯)

7 Choose 1: Ceylon Tea [I/H], Earl Grey Tea [I/H], Americano [I/H], Blueberry and Apple Vinegar[I] (Refill second for free).

* pay the difference to change the other beverages.

活力早午餐

BRUNCH

全天候供應

₩ 經典鄉村早午餐 \$280

Classic Country Style Brunch

炸馬鈴薯與德式香腸的香厚、 烤蕃茄及綠色蔬菜的爽口搭配, 組合吐司和任選太陽蛋、炒蛋,簡單的美味, 賦予鄉村的樸實豐富(綠色蔬菜依季節時蔬為主)





經典鄉村早午餐 Classic Country Style Brunch



香料野菇法式吐司早午餐 French Toast with Mushroom



👛 香料野菇法式吐司早午餐 \$280

French Toast with Mushroom

蛋煎綿密的法式吐可灑上糖粉,香料炒野菇及 滑椒炒蛋相互搭配,搽上馬鈴薯塊,別致的享受。

使用美國及澳洲進口牛肉

香煎骰子牛法式吐司早午餐 \$330

French Toast with Beef Cubes

使用澳洲牛椒煎,附隨炒蛋及馬鈴薯塊,配上蛋煎法式吐司,不容忍視的豪華早午餐。

使用美國及澳洲進口牛肉

△ 美式炒蛋骰子牛早午餐 \$270

Stir-fried eggs with Beef Cubes

加入鮮奶的美式炒蛋,搭配澳洲嫩煎牛肉,香滑可口,是道美味與營養兼具的早午餐。



美式炒蛋骰子牛早午餐 Stir-fried eggs with Beef Cubes



早午餐附

A 飲品 7 擇 1 │ 錫蘭紅茶®® 伯爵紅茶®® 美式咖啡®® 藍莓蘋果醋®

_ B 飲品 3 擇 1 │ 柳橙汁శ♪ハホー 牛奶 శൈ ハホャ

7 Choose 1: Ceylon Tea [I/H], Earl Grey Tea [I/H], Americano [I/H], Blueberry and Apple Vinegar[I] AND 3 Choose 1: Orange Juice, Milk[I/H] for a meal. *pay the difference to change the other beverages.

活力早午餐

BRUNCH

全天候供應

₩ 班尼迪克培根早午餐 \$320 Eggs Benedict with Bacon

班尼迪克野菇早午餐 \$300 Eggs Benedict with Mushroom

使用美國及澳洲進口牛肉

班尼迪克骰子牛早午餐 \$380

Eggs Benedict with Beef Cubes

Benedict

班尼迪克家族

以軟嫩剔透的水波蛋淋上奶香 滑順的荷蘭醬, 鋪墊英式瑪芬 堡, 清爽樸實的滋味無人不愛。

*本公司雞蛋經過SGS檢驗合格



沙拉歐姆蛋早午餐 \$240 Omelette with Salad

Omelette

歐姆蛋家族

香滑歐姆蛋包裹火腿、洋蔥、 起司,絲絲入扣,竟猶未盡。

*本公司雞蛋經過SGS檢驗合格





*可補差額升級其他飲品

A 飲品 7 擇 1 │ 錫蘭紅茶®® 伯爵紅茶®® 美式咖啡®® 藍莓蘋果醋®

_ B 飲品 3 擇 1 │ 柳橙汁శ♪ハホー 牛奶 శశ ♪ホホ

7 Choose 1: Ceylon Tea [I/H], Earl Grey Tea [I/H], Americano [I/H], Blueberry and Apple Vinegar[I] AND 3 Choose 1: Orange Juice, Milk[I/H] for a meal. *pay the difference to change the other beverages.

美味丼飯

丼飯系列已含味增湯/沙拉 Including Soup and Salad

KUMA DON 11:00 am 後供應

使用美國及澳洲進口牛肉

△ 鐵板骰子牛什錦野菇丼 \$320

Diced Steak with Mushroom Don

使用精選菲力牛肉煎至七分熟,加上風味十足 的綜合付錦野菇輕炒, 骰子牛肉咸十足, 蕈菇 清香美味,吃來清爽又有飽足感!

使用美國及澳洲進口牛肉

壽喜燒牛五花丼 \$280

Beef Sukiyaki Don

精選牛五花在壽喜燒醬汁裡頭輕輕測熟,搭 配紅薑片與美味醬汁一起扒入嘴裡,肉汁美味 瞬間盈滿口腔,欲罷不能!

△ 壽喜燒鯛魚腹肉丼飯 \$280

Sukiyaki Tilapia Belly Don

熊牧場特製鹹甜溫潤口咸壽喜燒醬汁淋在熱 騰騰的自米飯上,再搭配鯛魚腹肉的肥厚軟Q 的口感,吃進去的每一口都是幸福。



壽喜燒鯛魚腹肉丼飯 Sukiyaki Tilapia Belly Don

北海道豚丼 \$260

Hokkaido Pork Don

使用超過200公克的上等豬肉片與熊牧場特製 壽喜燒醬汁,甜甜鹹鹹的美味醬汁淋在熱騰 騰的百米飯上,每一口都讓人不禁大快朵頤!

NEW 月見柚香雞腿丼 \$260

Chicken & Tsukimi Don

台灣傷質雞腿的鮮嫩美味配上圓滚滚的太 陽蛋,及獨家燒製的柚香醬汁,滑順入味口 热留香。



義式燉飯

RISOTTO

11:00 am 後供應

奶蛋素

松露野菇蔬菜燉飯 \$280

Mushroom & Truffle Risotto with Cream Sauce

🖐 波隆特蕃茄海鮮燉飯 \$290

Seafood Risotto with Tomato Sauce

使用美國及澳洲進口牛肉

A 拍士圖青醬莎朗牛燉飯 \$380 Steak Risotto with Pesto Sauce

哈克雷特起士雞胸肉燉飯 \$300

Chicken Risotto with Raclette Cheese Sauce



波隆特蕃茄海鮮燉飯 Seafood Risotto with Tomato Sauce



美味丼飯

義式燉



飲品加50元

飲品7擇1

錫蘭紅茶® 伯爵紅茶® 美式咖啡® 藍莓蘋果醋®

*可補差額升級其他飲品

+\$50 including Beverage. 7 choose 1: Ceylon Tea [I/H] Earl Grey Tea [I/H] Americano [I/H] Blueberry and Apple Vinegar[I].

Including Soup and Salad. *pay the difference to change the other beverages.



日式洋風義大利麵

PASTA

11:00 am 後供應



火烤雞肉奶油蕈菇義大利麵 Spaghetti with Grilled Chicken & Mushroom in Cream Sauce



日式明太子義大利數

香煎干貝鮮蝦青醬奶油義大利麵 Spagnetti with Scallons & Shrimp in Creamy Basil Pesto Sauce



₩ 火烤雞肉奶油蕈菇義大利麵 \$240

Spaghetti with Grilled Chicken & Mushroom in Cream Sauce

使用乾辣椒、香蒜 與橄欖油 整微調味雞胸肉, 烹調至表面焦香,口咸多汁, 與濃郁的奶油 草菇醬 搭配出迷人的百器風味。

日式明太子義大利麵 \$220

Spaghetti with Mentaiko

將明太子興葦菇、蔬菜、義大利麵一同拌炒,明太子的 獨特鹹鮮味,成就這道經典的日式洋風義大利麵。

グ 泰式香蜜干貝鮮蝦義大利麵 \$260

Spaghetti with Scallops & Shrimp in Honey Sauce of Thai Style 將泰式辣醬與香醇蜂蜜融合在義大利麵裡,豐富的 南洋辛香賦予多層次的香味,加上干貝與鮮蝦一起入 口超有口感!建議擠上檸檬汁,能讓風味更上層次!

△ 香煎干貝鮮蝦青醬奶油義大利麵 \$280

Spaghetti with Scallops & Shrimp in Creamy Basil Pesto Sauce 以羅勒、橄欖油為基底的青醬,清爽濃郁加入義大利麵拌炒,再放入鮮奶油調和,是一道口感豐富、濃郁的美味料理

11111





NEW 義式焗烤千層麵佐鮮奶油青醬 \$280

Lasagna with Basil Pesto & Creamy Sauce

特製蘿勒青醬,與起司交織出豐富為香而厚實的滿足威,麵皮Q彈且層層堆疊,口感非常豐富。

NEW 義式焗烤千層麵佐義大利肉醬 \$280

Lasagna with Meat Sauce

經典義大利番茄肉醬融化了起司,柔軟麵皮Q彈,有著 多重口感和濃郁且豐富的味道,搭配著酸酸甜甜的番 茄肉醬在口中散開來,這彷彿就像身處在異國風情的 世界裡。

NEW 德式香腸佐哈克雷特起司蕃茄義大利麵 \$240

Spaghetti with Allemande Sausage in Tomato Sauce

德式香腸搭配蕃茄義大利麵,德式香腸一口咬下外皮瞬間迸裂,整口彈牙的口感再配上酸酸帶點微辣的特製新鮮番茄醬汁,及來 自北海道的「哈克雷特起司」,絕對是難以忘懷的開嚟口感。



德式香腸佐哈克雷特起司蕃茄義大利麵



升級套餐加 120元 | 每日例湯/麵包/飲品7擇1 *可補差額升級其他飲品 升級套餐加 180元 | 每日例湯/麵包/飲品7擇1/精選手作蛋糕

附飲品7擇1 錫蘭紅茶® 伯爵紅茶® 美式咖啡® 藍莓蘋果醋®

+\$120 including Soup, Bread, Beverage. +\$180 including Soup, Bread, Beverage, and Cake.

7 choose 1: Ceylon Tea [I/H] Earl Grey Tea [I/H] Americano [I/H] Blueberry and Apple Vinegar[I]

*pay the difference to change the other beverages.

熔岩起司鐵盤

CHEESE LAVA

11:00 am 後供應

奶蛋素

₩ 火山流熔岩起司義大利麵 \$280

Lava Cheese Spaghetti

使用多種起司特調醬汁,輕柔的將煮到Q彈的義大利麵 完全包裹住,放到熱燙的鑄鐵盤上,撒上滴滿一把哈克 雷特碎起司,搭配黑胡椒 與海鹽一同享用更顯層次!

🖐 北海道起司海鮮鍋 \$300

Triple Cheese Casserole with Seafood & Veggie

使用北海道哈克雷特等多種起司獨豪特調,搭配各式鮮甜的海鮮,在寒冷的冬天為您獻上最温暖的祝福,搭配黑胡椒與海鹽一同享用更顯層次!

鮮蝦豬肉漢堡排熔岩起司飯 \$280





🧪 😃 酥炸脆雞熔岩起司飯 \$280

Lava Cheese Rice with Chicken Cutlet

炸的酥脆多汁的雞排搭配香橙美乃滋以及 温暖美味的温蔬菜,療癒舒心'。

使用美國及澳洲進口牛肉

牛肉漢堡排熔岩起司飯 \$320

Lava Cheese Rice with Beef Burger Patty

多汁牛絞肉拍打成肉排放至鐵板煎炙,肉汁濃郁、與起司醬、E飯一起享用,美味至極!

火山流熔岩起司佐小龍蝦義大利麵 \$320

Lava Cheese Spaghetti with Lobster

使用小龍蝦肉與起司醬汁調勻,海潮的香氣搭配熱鐵板不斷驚噴,濃郁的起司勾起大快朵頤的好胃口!





升級套餐加 120元 | 每日例湯/麵包/飲品7擇1 *可補差額升級其他飲品 升級套餐加 180元 | 每日例湯/麵包/飲品7擇1/精選手作蛋糕

附飲品7擇1 錫蘭紅茶®® 伯爵紅茶®® 美式咖啡®® 藍莓蘋果醋®

+\$120 including Soup, Bread, Beverage. +\$180 including Soup, Bread, Beverage, and Cake.
7 choose 1: Ceylon Tea [I/H] Earl Grey Tea [I/H] Americano [I/H] Blueberry and Apple Vinegar[I]

*pay the difference to change the other beverages.

大口咬漢堡

漢堡系列含沙拉/薯條/飲品 Including Chips and Beverage

HAMBURGERS 11:00 am 後供應

使用美國及澳洲進口牛肉

▲ 多汁培根花生醬起司牛肉堡 \$360

Crunchy Peanut Butter Bacon Burger

鹹甜、風味豐富的花生醬與鹹香多汁的煎培根,是 美式漢堡最經典的風味組合,花生醬的甜味與濃郁 厚重的堅果香氣,為漢堡帶來複雜有深度的調味。

蜂蜜香脆雞堡 \$320

Crispy Honey Chicken Hamburger

酥炸雞胸肉加上大量香純蜂蜜,輕盈的香甜氣味搭 配酥脆的雞肉杏甜多汁超開胃!

手打豬肉鮮蝦堡

Handmade Shrimp & Pork Hamburger

將特製豬肉鮮蝦漢堡排進行抛打,前出焦香 肉汁,搭配美生菜綠與生菜、起司,Q彈的蝦肉 只多汁的豬肉美味又清爽。

使用美國及澳洲進口牛肉

△ 豪華雙層起司牛肉堡 \$380

Double Cheese Hamburger

雙層精選牛肉煎炙到焦香多汁,搭配層層堆疊 的生菜 與濃郁起司,快大口咬下,感受肉汁四 溢的美味!



多汁培根花生醬起司牛肉堡







附飲品7擇1

錫蘭紅茶® 伯爵紅茶® 美式咖啡® 藍莓蘋果醋® *可補差額升級其他飲品

7 choose 1: Ceylon Tea [I/H] Earl Grey Tea [I/H] Americano [I/H] Blueberry and Apple Vinegar[I]. Including Soup and Salad.

*pay the difference to change the other beverages.

醬拌烏龍麵

UDON 11:00 am 後供應

干貝鮮蝦牛奶起司醬拌麵 \$280

Udon with Shrimp & Scallops in Cream Cheese Sauce

使用多種起司特調的起司醬,温和柔潤的味道. 與讚岐馬龍麵一同享用,風味細膩。

使用美國及澳洲進口牛肉

グ 泰式香蜜煎骰子牛醬拌麵 \$260

Udon with Diced Steak in Thai Honey Sauce

將骰子牛前至七分熟, 與泰式辣醬、蜂蜜拌勻, 吃來香辣滑口、搭配檸檬汁更顯清爽!!





干貝鮮蝦牛奶起司醬拌麵

泰式香蜜煎骰子牛醬拌麵 Udon with Diced Steak in Thai Honey Sauce



升級套餐加 120元 每日例湯/麵包/飲品7擇1 *可補差額升級其他飲品 升級套餐加 180元 | 每日例湯/麵包/飲品7擇1/精選手作蛋糕

附飲品7擇1 錫蘭紅茶® 伯爵紅茶® 美式咖啡® 藍莓蘋果醋®

+\$120 including Soup, Bread, Beverage. +\$180 including Soup, Bread, Beverage, and Cake. 7 choose 1 : Ceylon Tea [I/H] Earl Grey Tea [I/H] Americano [I/H] Blueberry and Apple Vinegar[I] *pay the difference to change the other beverages.

歡樂兒童餐

僅提供12歲以下兒童享用 Kid's Meals are Limited to those under 12 Years of Age

11:00 am 後供應

歡樂兒童餐 \$220

Happy Kid's Meal

歐姆蛋 / 茄汁義大利麵 2擇1

兒童最喜愛的餐點,包含炸雞塊、可樂餅、花椰菜、玉米、小蕃茄、歐姆蛋或茄汁義大利麵,並搭配柳橙汁,不僅具備豐富的營養 元素且充滿飽足感,也讓兒童在用餐的樂趣中享受餐點的美味。



鮮蔬沙拉

SALAD

11:00 am 後供應

少 火烤雞肉佐橘香柚汁沙拉 \$220 Grilled Chicken Citrus Salsd Grilled Chicken Chicken Citrus Chicken Citrus Chicken Citrus Chicken Chic

將醃漬雞胸肉慢煎火烤,搭配獨特比例日 式柚子醬汁與香甜橘瓣,口味清爽美味。

田園鮮蝦沙拉 \$230

Fresh Vegetable & Shrimp Salad with Pomelo Dressing

海味鮮蝦搭配當季時蔬,香柚醬汁完美比例,清爽宜人的美味。

₩ 經典凱薩沙拉 \$180

Caesar Salad

經典沙拉美味,使用烤培根、麵包丁與帕馬 森起司粉,呈現豐富又迷人的口感。

奶蛋素

莫札瑞拉蕃茄酒醋沙拉 \$220

Tomato Mozzarella Salad with Basamic Vingar

義大利酒醋做為醬汁基底,引出起司的濃郁奶香,與新鮮生菜層層交疊滋味回味無窮。

感受健康美好的一天

沙拉情人—莫礼瑞拉與新鮮、酸 胡適宜的牛蕃茄及新鮮生菜層層 交疊糾纏,並以義大利酒醋做為 醬汁基底,引出起旬的濃郁奶香。





甜心下午茶

AFTERNOON TEA 1:30 pm 後供應

奶蛋素

芭娜娜焦糖巧克冰淇淋鬆餅塔 \$250

Ice Cream Pancake with Banana & Chocolate

水果香蕉 與冰淇淋的碰撞, 搭成美味可口 鬆餅塔,迷人的小清新甜品!

奶蛋素

藍莓優格冰淇淋荷蘭鬆餅

Blueberry & Yogurt with Vanilla Ice Cream Dutch Baby

特製 藍莓果醬搭配蜂蜜優格,微微酸味帶清爽 果香,加上冰淇淋濃郁香甜,好吃到令人融化!

奶蛋素





芭娜娜焦糖巧克冰淇淋鬆餅塔



飲品加 50元 飲品7擇1

錫蘭紅茶®屬 伯爵紅茶®屬 美式咖啡®屬 藍莓蘋果醋® *可補差額升級其他飲品

+\$50 including Beverage. 7 Choose 1: Ceylon Tea [I/H] Earl Grey Tea [I/H] Americano [I/H] Blueberry and Apple Vinegar[I]. *pay the difference to change the other beverages.



香蕉巧克醬冰淇淋荷蘭鬆餅 Banana Chocolate with Vanilla Ice Cream Dutch Baby



藍莓優格冰淇淋荷蘭鬆餅 Blueberry & Yogurt with Vanilla Ice Cream Dutch Bal



單點 \$120 套餐附飲品 \$200

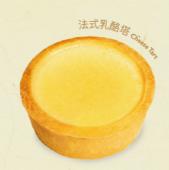
檸檬塔 Lemon Tart 法式乳酪塔 Cheese Tart 藍莓乳酪塔 Blueberry Cheese Tart

單點 \$100 **套餐附飲品** \$180

芒果夏洛特 Mango Savoiardi Cake

十勝蜂蜜蛋糕 Honey Fresh Cream Cake









蛋糕套餐附飲品

飲品7擇1

錫蘭紅茶®® 伯爵紅茶®® 美式咖啡®® 藍莓蘋果醋®
*可補差額升級其他飲品

7 Choose 1: Ceylon Tea [I/H] Earl Grey Tea [I/H] Americano [I/H] Blueberry and Apple Vinegar[I] *pay the difference to change the other beverages.

輕鬆點

FINGER FOOD

11:00 am 後供應

脆薯佐松露起司醬 \$200

French Fries with Truffle Cheese Sauce

使用獨家起可醬混合松露的特殊馨香,讓薯條的美味更升級。

脆薯佐蕃茄醬 \$120

French Fries with Tomato Sauce

香脆鬆軟的薯條, 搭配微酸的蕃茄醬 , 讓美味更升級。

魅惑雙饗 \$260

French Fries & Fried Toast

酥炸吐司條淋上煉乳,搭配炸薯條 佐起司醬,誘惑無限,欲罷不能。 擁有獨特香氣的松露, 搭配北海道熊牧場使用多種起司調成的起司醬, 如濕潤的土壤,帶微微的麝香, 給起司醬帶來更多層沢, 給您不一般的多重享受。

脆薯佐松露起司醬



日式炸物三拼 Deep-Fried Food Platter

NEW 日式炸物三拼 \$260

Deep-Fried Food Platter 可樂餅/洋蔥圈/炸雞塊 日式經典光下切拼盤,酥光下可樂餅、洋蔥圈 、光下雞塊,若再配上一瓶啤酒,三五好友 聊天聚會好良伴。

〆 吮指辣雞翅 \$120

Buffalo Chicken wings

炸雞翅裹上奶油與辣醬,香辣迷人。

₩ 享樂三拼 \$260

French Fries, Chicken wings & Vegetable Salad 炸雞翅/薯條/生菜沙拉 微辣吮指的雞翅及酥脆鬆軟的薯條,再 搭配爽口的生栗沙拉,是三五好友 相聚的最好時光。





輕鬆點

FINGER FOOD

11:00 am 後供應

酥炸日式雞塊 \$120

Chicken Karaage (Japanese Fried Chicken)

炸得酥脆的日式雞塊,搭配簡單的胡椒鹽 契檸檬汁,就能感受到雞肉的美味多汁。

NEW 男爵可樂餅 \$120

Deep-Fried Crocchette

可樂餅(又稱吉樂餅),來自日本北海道特有種「男爵馬鈴薯」,搭配完美比例的麵包粉油片,不僅綿密紮實且充分滿足饗客們的口感。

NEW 酥炸洋蔥圈 \$120

Deep-Fried Onion Ring

經典洋蔥園,麵衣脆口,包裹住洋蔥的鮮 甜美味,每一圈都園住你的心。

😃 雞塊脆薯雙拼 \$200

Double Fried 炸雞塊/薯條

美味多汁的日式雞塊與酥脆薯條組合, 兩樣搭配一次滿足。

蜂蜜優格 \$60

Honey Yogurt







商業午餐

BUSINESS LUNCH

平日11:00 am - 5:00 pm

例假日及國定假日恕不供應

松露蔬菜燉飯 \$280 Vegetable & Truffle Risotto with Cream Sauce

✓ 酥炸脆雞熔岩起司飯 \$300

Lava Cheese Rice with Chicken Cutlet

> 壽喜燒鯛魚腹肉丼飯 \$280 Sukiyaki Tilapia Belly Don

配菜以主廚現場提供為主 / 此套餐例湯:味噌湯

經典凱薩沙拉 \$200 Caesar Salad



奶油培根義大利麵 Spaghetti with Bacon



明太子義大利麵 Spaghetti with Mentaiko

松露蔬菜燉飯

Vegetable & Truffle Risotto with Cream Sauce





附例湯及飲品7擇1

錫蘭紅茶®圈 伯爵紅茶®圈 美式咖啡®圈 藍莓蘋果醋®

*可補差額升級其他飲品

Including Soup and Beverage. 7 Choose 1 : Ceylon Tea [I/H] Earl Grey Tea [I/H] Americano [I/H] Blueberry and Apple Vinegar[I] .

*pay the difference to change the other beverages.

熊愛飲

DRINKS IS HERE

	咖啡系列 COFFEE	НОТ	ICE
	美式咖啡 Americano	\$100	\$100
	卡布奇諾 Capuccino	\$130	\$130
	拿鐵 Latte	\$140	\$140
1	焦糖瑪琪雅朵 Caramel Macchiato	\$150	\$150
	摩卡 Cafe Mocha	\$150	\$150
	風味拿堤 香草/焦糖/榛果 任選一 Latte (Vanilla/Caramel/Hazelnut)	\$150	\$150

品好茶 TEA	НОТ	ICE
錫蘭紅茶 Ceylon Tea	\$100	\$100
伯爵茶 Earl Grey Tea	\$100	\$100
伯爵鮮奶茶 Earl Grey Milk Tea	\$140	\$140
抹茶拿鐵 Green Tea Latte	\$140	\$140
香柚柑桔茶 Citron Tea	\$140	
熱帶水果茶 Tropical Fruit Tea	\$180 *	\$180
日式鮮綠茶 Japanese Green Tea	\$150 *	\$150
洋甘菊金萱烏龍茶 Jinxuan Oolong Tea with Chamomile	\$150 🖈	

★ 壺裝可回沖

現榨鮮果飲系列 FRESH JUICE

NEW 蘋果汁 Apple Juice	\$180
NEW 奇異果汁 Kiwi Fruit Juice	\$180

奶昔 MILKSHAKE

藍莓優格奶昔 Blueberry Yogurt Milkshake	\$180
OREO巧克力奶昔 Oreo Chocolate Milkshake	\$180
芒果奶昔 Mango Flavor Milkshake	\$180
香蕉巧克力脆片奶昔 Banana Chocolate Chips Milkshake	\$180

蘋果汁 Apple Juice



藍莓優格奶昔 Blueberry Yogurt Milkshake

特調氣泡飲 SOFT DRINK

檸檬氣泡飲 Lemon Soda \$150 黑醋栗氣泡飲 Black Currant Soda \$150 **當** 蜜桃玫瑰氣泡飲 \$150

*本場所不販售酒於未滿十八歲者

酒精飲料 ALCOHOL

Peach & Rose Flavor Soda

海尼根啤酒 Heineken \$180 麒麟啤酒 Kirin \$180 可倫堡1664 白啤酒 \$180 Kronenbourg 1664 Blanc



特調冰沙 SMOOTHIE

□ 咖啡冰沙 coffee Smoothie \$180 抹茶奶霜冰沙 Mocha Smoothie \$180 夏日芒果冰沙 Mango Smoothie \$180 番茄鮮柚冰沙 \$180 Tomato Grapefruit Smoothie

其他飲品 SOFT DRINK

事碧 Sprite	\$100
可口可樂 Coca Cola	\$100
可口可樂ZERO Coca Cola Zero	\$100
沛綠雅氣泡水 Perrier Sparkling Water	\$100
藍莓蘋果醋 Blueberry & Apple Vinegar	\$100
巧克力歐蕾 Chocolate Milk	\$140
鮮奶 Milk	\$100
蓝莓藜麥優格 Blueberry & Quinoa Yogurt	\$120
抹茶藜麥優格 Matcha & Quinoa Yogurt	\$120

熱帶水果茶 Tropical Fruit Tea



HOKKAIDO KUHA BOKUJO

官方網站 kuma.dingji.com.tw

Facebook 熊牧場 Kuma Bokujo

每人最低消費NT.100元/需加收10%服務費

Minimum charge per person NT.100. An extra 10% will be added for service. * Children under 110 cm are exempt from minimum consumption.

*兒童110公分以下免最低消費





線上徵才



Facebook